



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Malbec

Belle couleur rouge pourpre profond. Arômes typiques du cépage qui associent violette, mûre, cassis, vanille, noix de coco, pain grillé. Des notes de torréfaction apparaissent en fin de nez. La bouche est ronde et gourmande sur des tannins murs et soyeux : on retrouve le café, les fruits rouges tels que la cerise et la framboise des bois mais aussi des épices (poivre blanc, safran ...) et des touches de graphite. Un Malbec travaillé sur une fraîcheur naturelle, liée à une belle maturité afin d'offrir, équilibre et puissance.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2023

Cépages

100% Malbec

Degré

13,5% alc. /vol

Terroir

Argilo calcaire.

Vinification

Vinification traditionnelle, avec un éraflage total et aucun foulage avant encuvage. Levurage.

Des remontages quotidiens de trente minutes sont effectués juste après le départ en fermentation jusqu'à 10 % d'alcool avec une température de fermentation située autour de 28 °C.

La cuvaison totale à durée 4 semaines. La fermentation malactique s'est effectuée sur vin débourbé et propre.

Élevage

Cuve béton : 60 %

Barriques : 40 % pendant 6 mois